



LA VUELTA AL MUNDO EN SEIS VENDIMIAS

A lo largo y ancho de este vasto mundo, las uvas no se comportaron todas igual.

¿Dónde se dieron las mejores cosechas? ¿Cuáles fueron las bodegas *hot* del 2007? Esta es una pregunta que se hacen importadores de vinos, cadenas de tiendas *gourmet*, *sommeliers* y sibaritas.

Y la revista *Wine Enthusiast* no sólo se cuestionó lo mismo, sino que se puso a la tarea de recorrer cada una de las regiones productoras del mundo y pintó un mapa de "lo que hay que beber" y "lo que hay que descartar" del año pasado. Los vinos pueden ser un excelente refugio de inversiones y, como con las acciones, las buenas recomendaciones se agradecen.

Aquí, lejos de las pretensiones de *Wine Enthusiast* y cerca del gusto de los mexicanos, me atreví a recomendar también vinos interesantes en cada destino. Éste es el mapa y mis favoritos:

ITALIA

¿Brindis?

2007 quedará en el recuerdo de los productores italianos como la peor cosecha en 60 años. Las viñas dieron 18% menos que en 2006. Sicilia fue una de las zonas más afectadas. Sin embargo, los vinos de uvas Cabernet Sauvignon y Sangiovese (Chianti Classico y Brunello) han estado en su punto.

La variación en el clima ha hecho que los vinos del norte del país sean las estrellas de 2007. Para tener en cuenta: Gaja Barbaresco: 100% Nebbiolo. Añejamiento de 12 meses en barrica pequeña y un año en grandes toneles de roble.

Serego Alighieri Possessioni Rosso: compuesto por 70% Corvina, 14% Molinara (Serego Alighieri Clone) y el restante 16% de Sangiovese.

ESPAÑA

A los blancos, salud

El clima también fue su piedra en el zapato. La cosecha 2007 fue irregular en lluvias, en humedad y frío, lo que ha desconcertado a más de una bodega. Una buena noticia: los vinos blancos de Rías Baixas, Valdeorras y Rueda van a ser excelentes. En Granada, curiosamente, y gracias a la maduración lenta de sus cepas, la producción 2007 creará vinos inolvidables.

Los de Rías Baixas son vinos con historia que se elaboran a partir de una cepa básica, la uva Albariño. De color amarillo, limpios, brillantes, con aromas intensos de frutas y flores, persistentes y largos en el postgusto, los albariños son perfectos para el pescado y los mariscos, las almendras saladas, los canapés y el queso.

ESTADOS UNIDOS

Lo que la lluvia dejó

Hasta principios de octubre, las bodegas californianas se alegraron por las perspectivas de 2007. Pero las lluvias azotaron la zona en plena cosecha: ganaron los que recogieron las uvas antes y perdieron los demás.

Se salvaron las producciones de Cabernet Sauvignon, pero sufrieron las Syrah y Merlot. Del Napa Valley, a pesar de la crisis climática, recomiendo: Tinto Opus One: En nariz es intenso, con notas marcadas de fresas secas, vainilla, café y *moka* relacionados con su gran permanencia en el roble. Jordan

Cabernet Sauvignon: 100% Cabernet Sauvignon. Es un vino poderoso de gran cuerpo, con taninos firmes y larga permanencia, ligero amargor y agradable final.

ARGENTINA

Al mal tiempo...

El país sudamericano también tuvo que enfrentarse a los cambios climáticos que se desencadenaron con el calentamiento global. La de 2007 fue una de las vendimias más húmedas que se recuerden; sin embargo, el intenso sol ayudó a eliminar el moho en la uva. Mendoza produjo una cosecha buena, con vinos que han sabido sobreponerse a las inclemencias del tiempo. Recomiendo Quimera: 37% Malbec, 32% Cabernet Sauvignon y 31% Merlot.

CHILE

Fiesta en la viña

Mientras las bodegas argentinas cruzaban los dedos para que las uvas se secaran, del otro lado de la cordillera la película era totalmente diferente. Los chilenos pueden marcar 2007 como uno de los mejores años y cosechas de las últimas décadas. Del año pasado las cepas que mejor desarrollo tuvieron en Chile fueron la Sauvignon Blanc, el Cabernet Sauvignon, el Carmenère y el Syrah. ¿Mis favoritos chilenos? J. Bouchon Reserva Especial Malbec 2007: La verdad es que fue, por lejos, el vino que se mostró mejor. Alma Viva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot. Erasmo Reserva de Caliboro Valle del Maule: Variedad: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc.

FRANCIA

Uvas difíciles

El país está pasando por un momento complicado: en 2007 cayó casi 8% la producción en sus viñedos, un dato que afecta directamente al consumo interno y a las exportaciones.

Unas de las zonas donde la calidad se mantuvo estable fueron Burdeos y el sur de Francia.

¿Qué comprar embotellado en Francia? Château Fonchereau: 60% Merlot, 10% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon. Gérard Bertrand Coteaux du Languedoc 'Terroir': vino elegante y equilibrado, con aromas frutales y especiaados. Gérard Bertrand Viognier Collection: este ejemplar es la garantía del placer que ofrece Bertrand, fresco y afrutado, con textura redonda.

debybeard@casabeard.com



DEBY BÉARD

Periodista especializada en vinos y, sobre todo, una diletante de la enología a la que le viene como anillo al dedo ser nombrada sibarita.